

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ALEXANDRE PIRES PROCHMANN

**ESTUDO DE VIABILIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA PARA ABERTURA DE
UMA PIZZARIA E *TRATTORIA FAST FOOD***

CURITIBA

2019

ALEXANDRE PIRES PROCHMANN

**ESTUDO DE VIABILIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA PARA ABERTURA DE
UMA PIZZARIA E *TRATTORIA FAST FOOD***

Monografia apresentada ao Departamento de Ciências Econômicas, Setor de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Paraná, para obtenção do título de Bacharel em Ciências Econômicas.

Orientadora: José Guilherme Silva Vieira

CURITIBA

2019

ALEXANDRE PIRES PROCHMANN

**ESTUDO DE VIABILIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA PARA ABERTURA DE
UMA PIZZARIA E *TRATTORIA FAST FOOD***

Monografia apresentada ao Departamento de Ciências Econômicas, Setor de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal do Paraná, para obtenção do título de Bacharel em Ciências Econômicas.

Orientadora: Jose Guilherme Silva Vieira

BANCA EXAMINADORA

Prof. José Guilherme Silva Vieira
Orientador – Departamento de Ciências Econômicas – UFPR

Prof.^a Denise Maria Maia
Departamento de Ciências Econômicas – UFPR

Prof. Raquel Guimarães
Departamento de Ciências Econômicas – UFPR

Curitiba, de Junho de 2019.

AGRADECIMENTOS

À universidade, seu corpo docente e direção que me deram a oportunidade de estudar em uma faculdade pública tão consagrada.

Aos meus pais, Silvia e Wilmar, por sempre me apoiarem nas minhas decisões.

Ao meu irmão, Pedro, por todo apoio que sempre me deu

Ao professor José Guilherme, meu orientador, pelo incentivo, conhecimento e colaboração para elaboração deste trabalho.

À minha namorada, Ana Clara, pela compreensão, dedicação e apoio.

E a todos os meus colegas e amigos, por tudo o que passamos e aprendemos juntos durante minha vida.

RESUMO

Estudo de um Plano de negócios e viabilidade econômica de uma Pizzaria e *Trattoria Fast Food* no Shopping Jockey Plaza localizado na rua Konrad Adenauer, número 1000, bairro Tarumã, em Curitiba. Serão destacados os pontos que fazer deste estabelecimento uma revolução do conceito *fast food*, unindo práticas caseiras e fermentação natural com a confecção na velocidade e praticidade exigida por este ramo. Este trabalho tem como objetivo analisar as características que devem fazer esse empreendimento possível, levando em consideração as normas e critérios da elaboração e análise de um plano de negócios.

Palavras-chave: Plano de negócio. *Fast Food*

ABSTRACT

Elaboration of a business plan due to elucidate the financial viability of a fast food Pizzeria and *Trattoria* located at Jockey Plaza Shopping on Konrad Adenauer street, number 1000, in Tarumã, city of Curitiba. The points that will make this establishment a revolution in the concept of fast food will be highlighted, uniting home practices and natural fermentation with speed in confection and convenience demanded by this line of business. This project has the goal of analyze the features that make this enterprise possible, considering the rules and criteria of elaboration and analysis of a business plan.

Keywords: Business plan. Fast food.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – PROJETO ARQUITETONICO DA LOJA	23
FIGURA 2 – PROJETO ARQUITETONICO MEZANINO	24
FIGURA 3 – SHOPPING JOCKEY PLAZA	25
FIGURA 4 – ÁREAS DE INFLUÊNCIA	26

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 SILPMES NACIONAL.....	18
TABELA 2 SILPMES NACIONAL POR ANO	19
TABELA 3 DAS AREAS DE INFLUCENCIA POR TEMPODE DE DESLOCAMENTO	26
TABELA 4 IDADE POR PORCENTADE DE FREQUENCIA	28
TABELA 5 – INVESTIMENTO.....	31
TABELA 6 –INVESTIMENTO.....	32
TABELA 7 – TABELA FATURAMENTO BRUTO POR DIA.....	33
TABELA 8 – TABELAS CUSTO DO PRODUTO VENDIDO.....	34
TABELA 9 – TABELA DE CARGOS E SALÁRIOS	35
TABELA 10 – TABELA DE CUSTOS FIXOS	36
TABELA 11 – TABELA FLUXO DE CAIXA INAUGURAÇÃO.....	37
TABELA 12 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	38
TABELA 13 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	38
TABELA 14 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	39
TABELA 15 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	39
TABELA 16 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	39
TABELA 17 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	40
TABELA 18 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	40
TABELA 19 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	40
TABELA 20 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	41
TABELA 21 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	41
TABELA 22 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	42
TABELA 23 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	42
TABELA 24 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	42
TABELA 25 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	43
TABELA 26 – FLUXO DE CAIXA PREVISTO	43
TABELA 27 – TABELA FLUXO DE CAIXA PREVISTO DOS 5 ANOS.....	44
TABELA 28 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO	44
TABELA 29 – DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO (DRE)	45

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 – DISTRIBUIÇÃO E EVOLUÇÃO POPULACIONAL (X MIL)	24
--	----

LISTA DE SIGLAS

Abrasel – Associação Brasileira de Bares e Restaurante

CDC – Código de Defesa do Consumidor

CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas

CNPJ – Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica

COFINS – Contribuição para Financiamento da Seguridade Social

CSLL – Contribuição Social sobre o Lucro Líquido

DRE – Demonstração de Resultado do Exercício

FGTS – Fundo de Garantia do Tempo de Serviço

BGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICMS - Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação

IRPJ – Imposto de renda Pessoa Jurídica

INSS – Instituto Nacional de Seguridade Social

PIS/PASEP – Programa de Integração Social

ROI – Retorno Sobre o Investimento

TIR – Taxa Interna de Retorno

TMA – Taxa Mínima de Atratividade

VPL – Valor Presente Líquido

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO	14
1.2 OBJETIVOS	15
1.2.1 Objetivos gerais	155
1.2.2 Objetivos específicos	155
1.3. JUSTIFICATIVA	15
1.4. PROBLEMA DE PESQUISA	16
2. ASPECTOS LEGAIS	17
2.1. DESCRIÇÃO LEGAL	17
2.2. SETOR DE ATIVIDADE	17
2.3. DOMICILIO EMPRESARIAL	17
2.4. FORMA JURIDICA	18
2.5. EXIGÊNCIAS LEGAIS E ESPECÍFICAS	20
3. LOCALIZAÇÃO	22
3.1 INFRAESTRUTURA	22
4. ESTUDO DE MERCADO	26
4.1. POTENCIAIS CLIENTES	26
4.2. ANÁLISE E SEGMENTAÇÃO DA DEMANDA	28
4.3. ANÁLISE DO MERCADO	28
4.3.1 Análise da concorrência	28
4.4. ESCOLHA DOS PRODUTOS E FORNECEDORES	29
5. PLANO FINANCEIRO	31
5.1 INVESTIMENTOS	31
5.2. PROJEÇÃO DE RECEITAS	32
5.3 ESTIMATIVAS DE CUSTOS	34
5.3.2 Custos da mão de obra	35
5.3.3 Custos fixos e despesas operacionais	35
5.4 FLUXO DE CAIXA	36
5.5 DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS DO EXERCÍCIO (DRE)	44
5.6 PRAZO DE RETORNO DO INVESTIMENTO (PAYBACK)	45
5.7 RETORNO SOBRE O INVESTIMENTO (ROI)	45
5.8 VALOR PRESENTE LÍQUIDO (VPL)	46

5.8 TAXA INTERNA DE RETORNO (TIR).....	47
6. CONCLUSÃO	48
REFERÊNCIAS.....	50

1. INTRODUÇÃO

O ramo empresarial segue passando por modificações constantemente, com isso o empreendedorismo se tornou essencial e vem se desenvolvendo cada vez no Brasil. A elaboração e análise financeira econômica são instrumentos para o gerenciamento utilizadas em todos os tipos de empresas, com o objetivo de auxiliar a redução do risco e facilitar a tomada de decisão, sendo, uma ferramenta importante para a elucidação da viabilidade do negócio.

O plano de negócios apresenta um leque de funções; auxilia na busca por financiamentos e crédito junto a bancos ou outras instituições, negociação de parte da empresa a potenciais sócios, orientação para os colaboradores no trabalho alinhado à missão da empresa, comparar a saúde financeira, entre outras.

Este projeto está organizado em seis capítulos, o primeiro deles é a introdução, que é formada por uma contextualização sobre os produtos da empresa e o conceito fast food, os objetivos do projeto e a sua justificativa, e os problemas de pesquisa que deverão ser respondidos ao longo do projeto. No segundo capítulo estão os aspectos legais do projeto, como sua descrição legal, o setor de atividade, sua forma jurídica e as exigências legais e específicas necessárias para a abertura do empreendimento. O terceiro capítulo é sobre a localização e sua infraestrutura. O quarto capítulo é um estudo do mercado em que a empresa será inserida, ele contém estudo dos potenciais clientes, uma análise e segmentação da demanda, a análise do mercado e da concorrência. No quinto capítulo está o plano financeiro, nele são apresentados os investimentos necessários, a projeção das receitas, as estimativas de todos os custos, o fluxo de caixa, a demonstração de resultados e os principais indicadores de viabilidade do projeto. E por último, o sexto capítulo, onde está inserida a conclusão.

1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

Há cerca de seis mil anos, as grandes descobertas da civilização egípcia colaboraram grandemente para a construção do mundo como o conhecemos hoje, não somente na forma política, arquitetônica ou na agricultura, mas também a culinária e a arte da fermentação, em especial, tornaram possível grande parte da gastronomia atual. A simples mistura de farinha e água, formando uma massa fermentada que dava àquele povo energia para a realização de seus feitos evoluiu ao longo da história, percorrendo os cinco continentes, para, na Itália, precisamente em Nápoles, por volta do ano 1000 d.c. um disco de massa com ingredientes por cima assado em pedra quente recebia o nome de "picea" e não muito tempo depois, derivou o termo "pizza". Uma massa redonda coberta com molho de tomate e os mais variados recheios se tornou uma das mais populares variáveis culinárias do mundo

Assim como a pizza, a história do macarrão é muito antiga, entretanto não há uma origem definida, é disputada pelos chineses, italianos e árabes. A versão mais difundida é a de Marco Polo, um grande explorador do século XIII que em 1295 levou da China para a Itália uma massa alongada que deveria ser cozida. Em 2005 arqueólogos descobriram na China o vestígio mais antigo de macarrão já encontrado. Foi mesmo na Itália, entretanto, que ela se tornou popular e reconhecida culturalmente.

No Brasil essas refeições se popularizaram aumentando sua escala de consumo após fluxo migratório italiano em 1880. O primeiro registro de uma pizzeria no Brasil foi a extinta cantina Santa Genoveva inaugurada em 1910 em São Paulo. A simplicidade dessas massas permitiu a ampla diversificação ao longo do tempo para suprir as demandas populacionais. Mesmo o aumento da busca por alimentos com menor teor de carboidrato, sem glúten ou lactose, considerados mais saudáveis, nos mais recentes anos, não impediu a reinvenção dessas massas. Segundo a Prefeitura de Curitiba entre os anos de 2009 e 2017 houve um aumento de 110% no número de pizzarias na capital, de 253 existentes foram para 531.

Atrelando ao outro lado do projeto, os restaurantes fast food servem comidas rápidas e práticas para quem geralmente tem pouco tempo para se alimentar. A

marca mais famosa desse ramo é o McDonald's que iniciou suas atividades na década de cinquenta. Em 2017 serviu sessenta e oito milhões de refeições por dia em 119 países, mas sua influência não está só nos alimentos, existe na economia o "Índice Big Mac" que é uma comparação do custo do Big Mac em diferentes moedas que pode ser usada para explicar a paridade do poder de compra das moedas.

1.2 OBJETIVOS

A seguir serão apresentados os objetivos desse projeto de viabilidade econômico-financeira.

1.2.1 Objetivos gerais

Este projeto tem como objetivo apresentar estudos e análise de viabilidade financeira e econômica para a implantação da Trezzo Pizza e Pasta, uma Pizzaria e *Trattoria Fast Food*, localizado no Shopping Jockey Plaza.

1.2.2 Objetivos específicos

Vender pizzas individuais e pratos da culinária italiana para consumidores que em sua maioria possuem pouco tempo para desfrutar da refeição, mas que valorizam a qualidade dos ingredientes e preparo dos pratos, visando o bem-estar.

Avaliar o novo empreendimento do ponto de vista mercadológico, técnico, financeiro, jurídico e organizacional;

Verificar a viabilização do empreendimento ao longo de sua implantação para cada um dos aspectos definidos no plano de negócio;

Fazer análise dos riscos do empreendimento levando as variações do mercado consumidor, controles governamentais, restrições municipais à atividade e concorrência em consideração.

1.3. JUSTIFICATIVA

Tendo em vista a oportunidade de inserir um ponto comercial em um *shopping center* de elevado potencial em uma das áreas mais disputadas e consolidadas da capital Curitiba, alinhando inovação com criatividade, torna possível estabelecer um diferencial no mercado. O brasileiro tem o costume de comer pizza com maior frequência no jantar, assim, o maior volume de vendas de pizzas ocorre no segundo turno. Para mitigar a sazonalidade de vendas no horário de almoço, teremos o cardápio de massas secas e frescas, grelhados e saladas. Esse conceito de “Pizza e *Pasta*” é novidade nas praças de alimentação de shopping centers de Curitiba. Outro ponto de diferenciação é ter uma marca própria, ou seja, não terá os custos agregados de uma franquia como taxa para aquisição da marca, *royalties* cobrados mensalmente, taxa de propaganda da franquia e taxa colateral e ainda liberdade para fazer promoções e adaptar o cardápio conforme a demanda.

1.4. PROBLEMA DE PESQUISA

O problema abordado nesse trabalho está relacionado à elaboração de um plano de negócios para uma Pizzaria e *Trattoria Fast Food*. Nos projetos do ramo gastronômico pode-se listar alguns dos principais tipos de pesquisas necessários: pesquisa dos produtos, análise do consumidor, pesquisa de recursos, análise de mercado e pesquisa da concorrência.

Essas pesquisas são necessárias para desenvolver novos conceitos, identificar preferências dos consumidores e realizar inovações e modificações no empreendimento que sejam capitadas positivamente pelos clientes. Vários são os desafios que esse segmento enfrenta para se manter competitivo. Adaptações rápidas são demandadas aos restaurantes uma vez que a população se torna cada vez mais exigente no que se diz respeito à qualidade de produtos.

Além disso, a acirrada concorrência neste ramo de atuação exige dos pequenos empreendedores uma visão mais ampla do seu negócio, bem como um bom estudo de estruturação antes de implementá-lo, tendo em vista identificar problemas e tendências futuras, e antecipá-las, de modo a se tornar mais eficaz que seus concorrentes. Desta forma, este trabalho pretende responder a seguinte questão: É viável e lucrativo abrir um empreendimento que ofereça Pizza e Massa no Shopping Jockey Plaza?

2. ASPECTOS LEGAIS

Serão apresentadas a seguir as características legais da empresa, englobando a sua descrição legal, o setor de atividade em que ela irá operar, sua forma jurídica e algumas exigências legais que o empreendimento deverá seguir.

2.1. DESCRIÇÃO LEGAL

A empresa será registrada na receita federal que passará sob consulta e geração do CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) durante o cadastro da empresa, onde constará a data de abertura; nome empresarial (razão social) “Trezzo Alimentos LTDA” e nome fantasia, “Trezzo Pizza e Pasta”; código e descrição da atividade econômica principal e secundárias CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas); código e descrição da natureza jurídica; endereço, R. Konrad Adenauer, 1000 - Tarumã, Curitiba - PR, 82821-020; e situação cadastral.

2.2. SETOR DE ATIVIDADE

As atividades do setor que o empreendimento abrangerá será o de comércio. Conforme Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) – Subclasses (2009), a avaliação em que se dá o enquadramento do empreendimento, pela descrição da atividade (restaurante) está sob a subclasse do código 5611-2/01 preparo e comércio de refeições e lanches, sem serviço completo e 5611-2/02, bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas; (CONCLA – Comissão Nacional de Classificação, 2009).

2.3. DOMICÍLIO EMPRESARIAL

O empreendimento ficará localizado no Shopping Jockey Plaza na praça de alimentação loja 2078. O Shopping encontra-se na rua: R. Konrad Adenauer, 1000 - Tarumã, Curitiba, no Paraná

2.4. FORMA JURÍDICA

O empreendimento será enquadrado como empresa de pequeno porte, e como tal estará habilitada a aderir ao sistema SIMPLES nacional. O Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Simples) é um regime tributário diferenciado, simplificado e favorecido, aplicável às pessoas jurídicas consideradas como microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos definidos na Lei no 9.317, de 1996, e alterações posteriores, estabelecido em cumprimento ao que determina o disposto no art. 179 da Constituição Federal de 1988. Constitui-se em uma forma simplificada e unificada de recolhimento de tributos, incidentes sobre uma única base de cálculo, a receita bruta. Para se enquadrar neste sistema de imposto, a empresa deve ter uma receita bruta nos últimos 12 meses entre R\$180.000,00 (Cento e oitenta mil reais) e R\$3.600.000,00 (Três milhões e seiscentos mil reais). Sua alíquota irá variar de acordo com seu faturamento, e está detalhada na tabela a seguir.

TABELA 1 SIMPLES NACIONAL (ALTERADO EM 2018)

CPP	CSLL	ICMS	IRPJ	Cofins	PIS/Pasep	Alíquota Total	Receita Bruta em 12 meses (em R\$)
2,75%	0,00%	1,25%	0,00%	0,00%	0,00%	4,00%	Até 180.000,00
2,75%	0,00%	1,86%	0,00%	0,86%	0,00%	5,47%	De 180.000,01 a 360.000,00
2,75%	0,31%	2,33%	0,27%	0,95%	0,23%	6,84%	De 360.000,01 a 540.000,00
2,99%	0,35%	2,56%	0,35%	1,04%	0,25%	7,54%	De 540.000,01 a 720.000,00
3,02%	0,35%	2,58%	0,35%	1,05%	0,25%	7,60%	De 720.000,01 a 900.000,00
3,28%	0,38%	2,82%	0,38%	1,15%	0,27%	8,28%	De 900.000,01 a 1.080.000,00
3,30%	0,39%	2,84%	0,39%	1,16%	0,28%	8,36%	De 1.080.000,01 a 1.260.000,00
3,35%	0,39%	2,87%	0,39%	1,17%	0,28%	8,45%	De 1.260.000,01 a 1.440.000,00
3,57%	0,42%	3,07%	0,42%	1,25%	0,30%	9,03%	De 1.440.000,01 a 1.620.000,00
3,60%	0,43%	3,10%	0,43%	1,26%	0,30%	9,12%	De 1.620.000,01 a 1.800.000,00
3,94%	0,46%	3,38%	0,46%	1,38%	0,33%	9,95%	De 1.800.000,01 a 1.980.000,00
3,99%	0,46%	3,41%	0,46%	1,39%	0,33%	10,04%	De 1.980.000,01 a 2.160.000,00
4,01%	0,47%	3,45%	0,47%	1,40%	0,33%	10,13%	De 2.160.000,01 a 2.340.000,00
4,05%	0,47%	3,48%	0,47%	1,42%	0,34%	10,23%	De 2.340.000,01 a 2.520.000,00
4,08%	0,48%	3,51%	0,48%	1,43%	0,34%	10,32%	De 2.520.000,01 a 2.700.000,00
4,44%	0,52%	3,82%	0,52%	1,56%	0,37%	11,23%	De 2.700.000,01 a 2.880.000,00
4,49%	0,52%	3,85%	0,52%	1,57%	0,37%	11,32%	De 2.880.000,01 a 3.060.000,00
4,52%	0,53%	3,88%	0,53%	1,58%	0,38%	11,42%	De 3.060.000,01 a 3.240.000,00
4,56%	0,53%	3,91%	0,53%	1,60%	0,38%	11,51%	De 3.240.000,01 a 3.420.000,00
4,60%	0,54%	3,95%	0,54%	1,60%	0,38%	11,61%	De 3.420.000,01 a 3.600.000,00

FONTE: Contabilizei (2019)

A tabela 1 mostra a variação da alíquota do SIMPLES de acordo com o faturamento da empresa, como está alíquota engloba as alíquotas de IRPJ (Imposto de renda Pessoa Jurídica), CSLL (Contribuição Social sobre o Lucro Líquido), COFINS (Contribuição para Financiamento da Seguridade Social), PIS/PASEP (Programa de Integração Social), INSS (Instituto Nacional de Seguridade Social) e ICMS (Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação). A inscrição no SIMPLES, dispensa ainda, a pessoa jurídica do pagamento das contribuições instituídas pela União, bem como as relativas ao salário-educação e à Contribuição Sindical Patronal, A alíquota que será utilizada para a base dos cálculos é de 10,7% como mostra a tabela abaixo.

TABELA 2 SIMPLES NACIONAL POR ANO

Receita Bruta Total em 12 meses	Alíquota	Quanto descontar do valor recolhido
Até R\$ 180.000,00	4%	0
De 180.000,01 a 360.000,00	7,30%	R\$ 5.940,00
De 360.000,01 a 720.000,00	9,50%	R\$ 13.860,00
De 720.000,01 a 1.800.000,00	10,70%	R\$ 22.500,00
De 1.800.000,01 a 3.600.000,00	14,30%	R\$ 87.300,00
De 3.600.000,01 a 4.800.000,00	19%	R\$ 378.000,00

FONTE: Contabilizei (2019)

Já sua composição constituirá sociedade civil por quotas de responsabilidade limitada, composta por três sócios: A, B e C com quotas de diferentes valores; A: 50%, B: 25 % e C: 25%. Ficou estipulado que o sócio A irá investir R\$ 120.000,00, o sócio B, R\$ 60.000,00 e sócio C, R\$ 60.000,00, portanto o saldo inicial da empresa será de R\$ 240.000,00. Esse montante será utilizado nos investimentos iniciais com

ponto comercial, projeto arquitetônico e complementares, infraestrutura e equipamentos. O capital complementar para suprir a totalidade do investimento será provido de empréstimos.

2.5. EXIGÊNCIAS LEGAIS E ESPECÍFICAS

Para registro e legalização da empresa, é preciso elaboração de vários documentos em diferentes órgãos do governo, é necessário realizar alguns registros junto aos órgãos responsáveis:

- Junta Comercial;
- - Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
- - Secretaria Estadual de Fazenda;
- - Prefeitura do Município para obter o alvará de funcionamento;
- - Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (a empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da sua constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal);
- - Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.
- -Vistoria do Corpo de Bombeiros Militar.
- a) Visita à prefeitura da cidade onde pretende montar o estabelecimento para fazer a consulta de local e obtenção do alvará de localização;
- b) Obtenção do alvará de licença sanitária - adequar as instalações de acordo com o Código Sanitário (especificações legais sobre as condições físicas). No âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que delega esta atribuição às Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde respectivas.
- c) O empreendedor deverá verificar junto aos órgãos Estaduais e Municipais de meio ambiente as exigências ambientais aplicáveis à atividade.
- d) Cumprimento da Portaria CVS 6/99 do Centro de Vigilância Sanitária da ANVISA, que impõe aos estabelecimentos que manipulam alimentos a existência de um profissional responsável pela implantação e manutenção de boas práticas de produção, que aplique as condutas e critérios desta portaria

e que seja responsável pelo processo de produção. Essas responsabilidades podem estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local. Ainda de acordo com a mesma portaria, o responsável pela implantação e manutenção de boas práticas de produção deverá:

- Elaborar o manual de Boas Práticas de Alimentação, para atender a legislação sanitária federal em vigor:
- Capacitar constantemente os funcionários em relação à higiene e técnicas corretas de manipulação.
- A Portaria nº 1428/93 do Ministério da Saúde, que estabelece a obrigatoriedade para todos os estabelecimentos que manipulam produtos alimentícios implantarem o sistema PAS (antigo APACC). As Boas Práticas de Fabricação são pré-requisitos fundamentais.
- - Resolução CFN nº 218, de 25 de março de 1999, do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN. A manipulação e a montagem de cardápios alimentares devem ser realizadas por profissionais tecnicamente qualificados. Poderão ser encontrados nesta Resolução os critérios da Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista, seu compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade.
- - Código de Defesa do Consumidor – Lei Federal nº. 8.078 de 11 de setembro de 1990 e Decreto Federal nº. 2.181, de 20 de março de 1997.
- - É importante observar, também, que a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente, disponível no site da Presidência da República Federativa do Brasil, proíbe a venda à criança ou ao adolescente de bebidas alcoólicas dentre outros itens.

3. LOCALIZAÇÃO

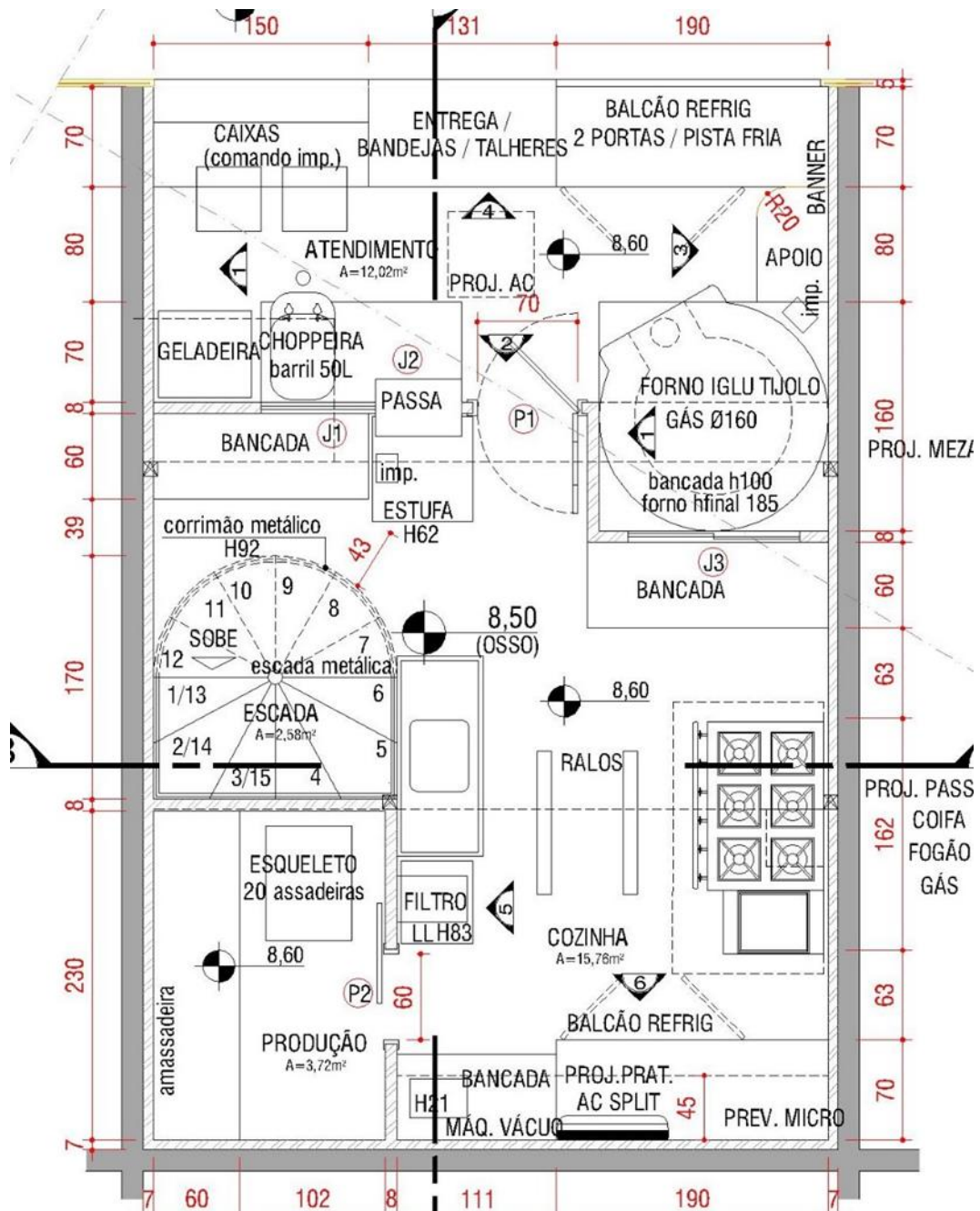
O estabelecimento será localizado na praça de alimentação do Shopping Jockey Plaza que ficará na rua Konrad Adenauer, interseção com rua Victor Ferreira do Amaral, bairro Tarumã, em Curitiba.

3.1 INFRAESTRUTURA

A loja possui 37,5 m². Sua parte da frente será destinada ao atendimento ao cliente e confecção das pizzas e a parte de trás para cozinha e produção do restante dos itens do cardápio. A estrutura será construída com o foco de facilitar e agilizar os processos visando aumento da produtividade, com isso os materiais e equipamentos também seguirão esse pressuposto. O forno tipo iglu a gás que ficará na parte da frente da loja, exposto aos clientes, conta com uma tecnologia inovadora, sua base interna é rotante e totalmente aquecida, agregando maior qualidade e agilidade sem a necessidade de mão de obra especializada.

As imagens a seguir são do projeto arquitetônico realizado pela arquiteta Maitê de Camargo.

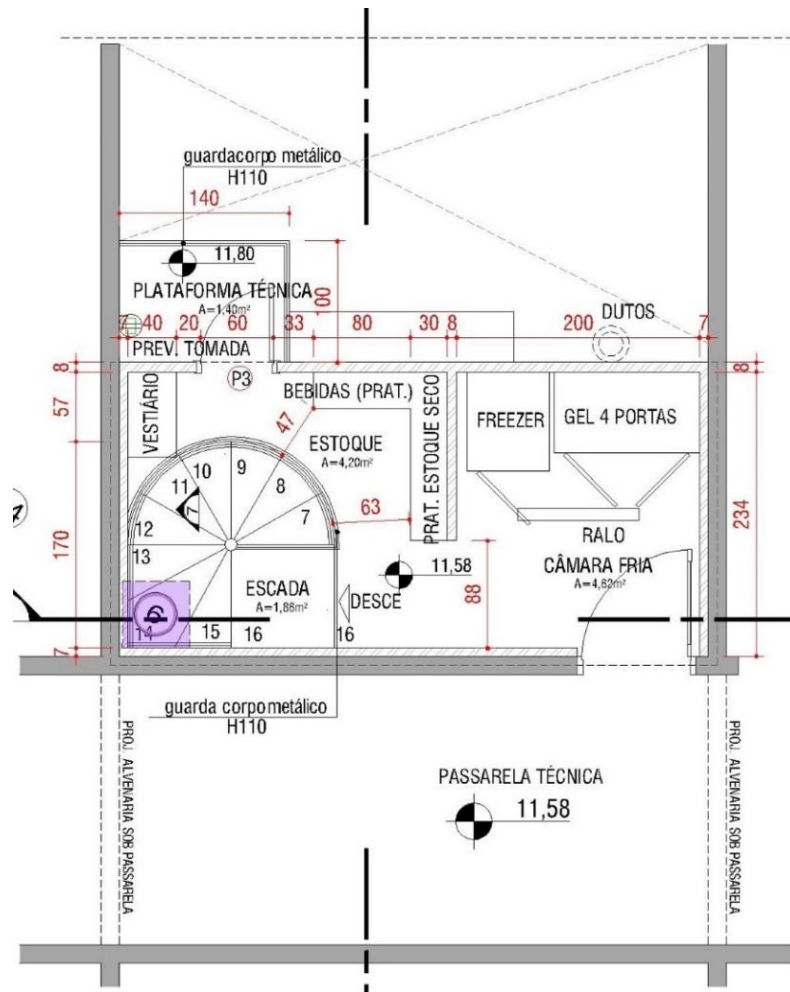
FIGURA 1- PROJETO ARQUITETONICO



FONTE: Maitê de Camargo - Junho 2019

No projeto acima constam os equipamentos e medidas, na parte superior à direita está representado o espaço destinado para a confecção das pizzas, na superior, o espaço de atendimento (entrada e retirada de pedidos), na parte inferior da planta, está esquematizado onde se localizará a cozinha, sala de produção, limpeza e, centralizado à esquerda, a escada para o mezanino.

FIGURA 2 – PROJETO ARQUITETONICO: MEZANINO



FONTE: Maitê de Camargo - Junho 2019

IMAGEM 2 – PROJETO ARQUITETONICO MEZANINO

Mezanino será composto por um estoque, vestiário e área de recebimento dos insumos.

A próxima imagem é do projeto do Shopping Jockey Plaza.

FIGURA 3 –SHOPPING JOCKEY PLAZA



FONTE: Bem Paraná –Junho 2019

Algumas das características da infraestrutura do Shopping que tem duzentos mil metros quadrados de área construída, sendo sessenta mil metros quadrados de área locável, composta por 420 loja, sendo dezoito âncoras, dezesseis megalojas, oito salas de cinema, vinte e oito opções de *fast foods*. Um dos destaques é praça de alimentação que conta com uma vista panorâmica para a pista de corrida do Jockey Clube do Paraná.

4. ESTUDO DE MERCADO

No estudo de mercado será apresentado quem são os potenciais clientes, quem são os potenciais concorrentes e suas características, fornecedores e insumos

4.1. POTENCIAIS CLIENTES

Os potenciais clientes serão os frequentadores e visitantes do shopping, tanto aquelas estiveram desfrutando seu lazer quanto quem estiver trabalhando, já que, o shopping tem uma estimativa de gerar mais de 6.200 empregos diretos.

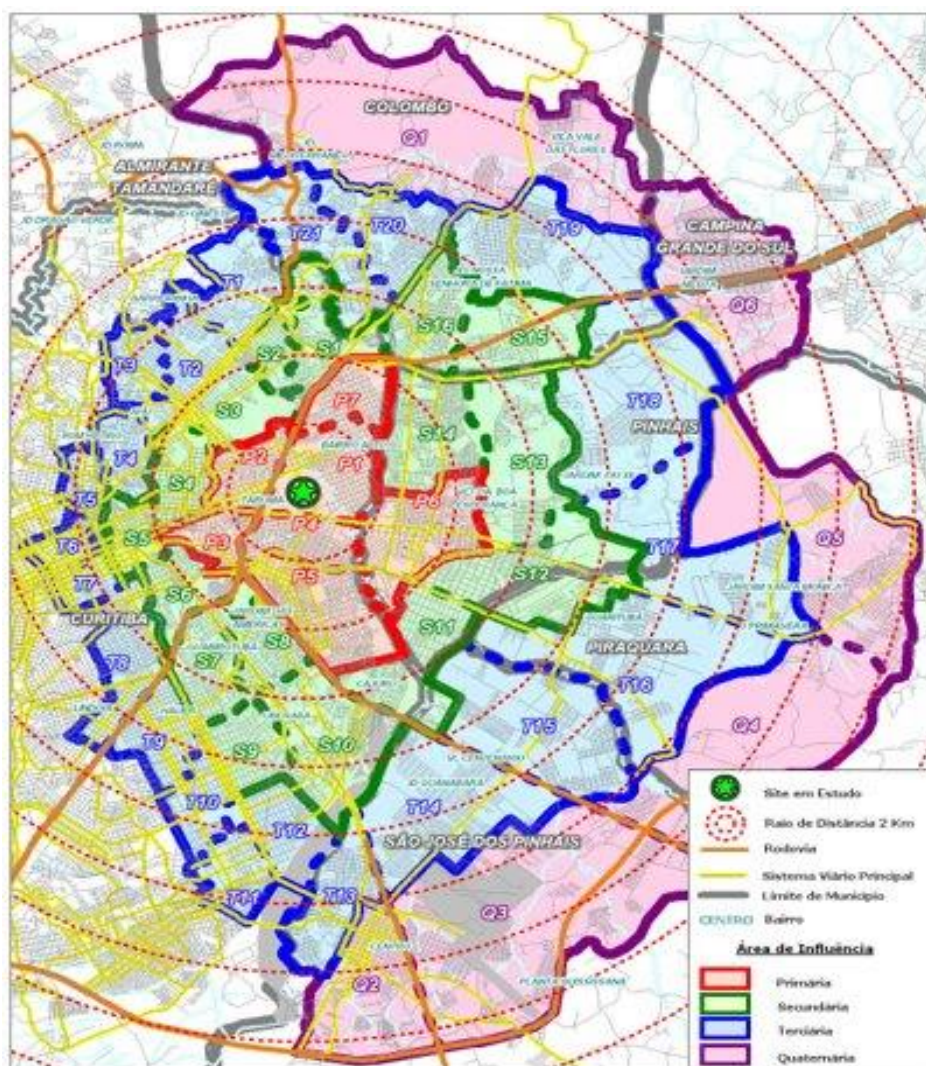
Tomando como base um estudo de mercado contratado pelos responsáveis por esse grande centro comercial, realizado pela empresa Gismarket® Estudos de Mercado, a região do Jockey foi segmentada em quatro áreas de influência, levando em consideração o tempo de deslocamento (em condições normais de trânsito) como mostra a tabela e imagem abaixo.

TABELA 3 DAS ÁREAS DE INFLUÊNCIA POR TEMPO DE DESLOCAMENTO

Área de Influência	Tempo de Deslocamento (em condições normais de trânsito)	Número de Setores Geográficos
Primária	até 5 minutos	7
Secundária	de 5 à 10 minutos	16
Terciária	de 10 à 15 minutos	21
Quaternária	de 15 à 20 minutos (somente sentido Leste)	6

FONTE: Gismarket, Estudo de Viabilidade Mercadológica – Park Jockey shopping 2011

FIGURA 4 – ÁREAS DE INFLUÊNCIA



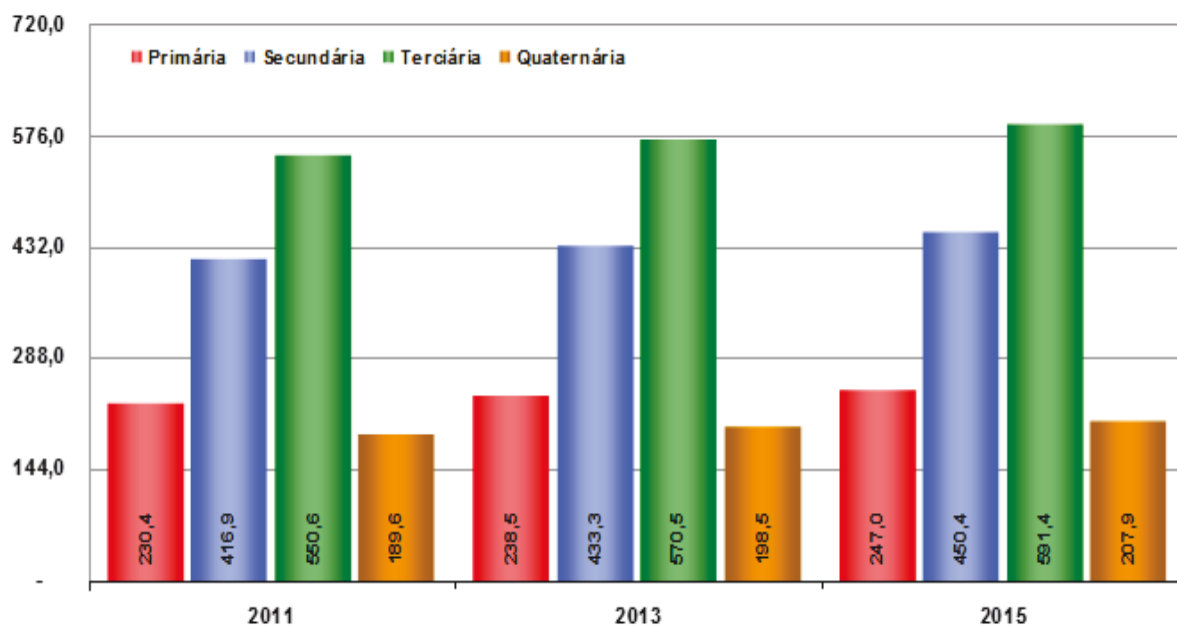
FONTE: Gismarket, Estudo de Viabilidade Mercadológica – Park Jockey shopping 2011

Para análise serão utilizadas apenas as três primeiras áreas. Na região primária são encontrados os bairros, Tarumã, Bairro Alto, Bacacheri, Jardim Social, Cristo Rei, Jardim Botânico, Capão da Imbuia, Cajuru e Atuba. Na secundária: Tingui, Cabral, Hugo Langue, Juvevê, Alto da Rua XV, Centro, Rebouças, Prado Velho, Guabirota, Hauer, Jardins das Américas, Uberaba, Boqueirão. Terciária: Santa Cândida, Boa Vista, Ahú, São Lourenço, Alto da Glória, Centro Cívico, São Francisco, Batel, Água Verde, Parolin, Guaíra, Fanny, Alto Boqueirão, entre outros.

O gráfico abaixo ilustra a densidade populacional nas áreas de influencias, o que terá relevância na demanda interna do empreendimento. Na soma das três primeiras áreas apenas, na previsão de 2015, há uma concentração 247 mil pessoas na primeira área, 450,4 mil na segunda e 591,4 mil na terceira, o que totaliza

1.288.800 pessoas que podem ser atraídas ao *shopping*. Fazendo uma estimativa para 2019, utilizando o crescimento médio populacional de Curitiba (0,97%) segundo o IBGE, este número será de 1.886.430.

GRAFICO 1 – DISTRIBUIÇÃO E EVOLUÇÃO POPULACIONAL (X MIL)



FONTE: Gismarket, Estudo de Viabilidade Mercadológica – Park Jockey shopping 2011

Segundo Michelle Cirqueira, gerente de Marketing do Jockey Plaza, em entrevista à Gazeta do Povo há uma estimativa de 35 mil a 40 mil pessoas por dia na fase de consolidação e na semana da inauguração o fluxo deve ultrapassar 50 mil pessoas.

4.2. ANÁLISE E SEGMENTAÇÃO DA DEMANDA

A segmentação da demanda foi baseada em um estudo realizado pelo SEBRAE em 2015, com dados do IBGE. Noventa e três por cento das pessoas que frequentam shoppings são das classes A, B e C com uma renda média de R\$6.550,00, das quais cinquenta e três por cento são mulheres e quarenta e sete por cento são homens. Com relação à demanda, cinquenta e cinco por cento dos frequentadores vão para consumir, seja para alimentação ou compras. A idade fica na maioria do intervalo de 17 a 34 anos, como mostra a tabela abaixo.

TABELA 4 IDADE POR PORCENTAGEM DE FREQUENCIA

17 a 24 anos	25 a 43 anos	35 a 44 anos	45 a 54 anos	55 ou mais anos
30%	23%	20%	14%	13%

FONTE: SEBRAE (2015)

4.3. ANÁLISE DO MERCADO

Uma análise do mercado permitirá mostrar em que situação o empreendimento será implementado, relacionando os fatores externos com os processos do negócio. Nesta análise será levado em conta todos os dados relevantes sobre o mercado, da empresa e dos produtos e serviços.

4.3.1 Análise da concorrência

Para a análise de mercado é necessário listar todos os potenciais concorrentes e forças competitivas que poderão influenciar. A praça de alimentação irá contar com vinte e oito opções de *fast foods*, considerando apenas a ofertantes de comida a Trezzo terá vinte e sete concorrentes alguns como. *McDonald's®*, *Subway®*, 10 Pastéis®, *Aroma Mineiro®*, *Bob's®*, *Vivenda do Camarão®*. Se utilizar a similaridade de produtos (Cozinha Italiana) esse número reduz drasticamente para três sendo eles: *Casa Di Frango®*, *Spedini®* e *Bonna®*. Focando apenas na pizza, o produto principal, não haverá concorrente direta, dando a vantagem do monopólio.

Sobre a concorrência entre *shoppings*, os mais próximos estão localizados há 5,3km (Estação), 5,4 (Mueller) e 6,3k (Curitiba).

4.4. ESCOLHA DOS PRODUTOS E FORNECEDORES

O principal produto ofertado será pizza individual de 23cm de diâmetro, sua confecção inicial dois antes com o preparo da massa, utilizando uma fermentação de 48 horas, deixando a pizza mais leve e saborosa. Esse prato será servido com os sabores: calabresa(molho de tomate, mussarela, calabresa e orégano), frango e catupiry(molho de tomate, mussarela, frango, catupiry e orégano), *pepperoni* (molho

de tomate, mussarela, *pepperoni* e orégano), portuguesa (molho de tomate, mussarela, presunto, cebola, ovos, azeitona e orégano), quatro queijos (molho de tomate, mussarela, provolone, parmesão, catupiry e orégano), *margherita* (molho, mussarela, tomate e manjerição), lombo (molho de tomate, mussarela, lombo e orégano) e cogumelos (molho de tomate mussarela, cogumelo paris, shitake e orégano).

A maioria das massas servidas serão caseiras e confeccionadas no local, atribuindo o conceito de “*Nonna*” (palavra italiana para avó), as massas serão: *spaghetti*, *fettuccine*, e *gnocchi* de batata, as massas secas serão: *spaghetti* integral e *penne* integral, com as opções de molho: na manteiga (manteiga de ervas), sugo (molho de tomates italianos e manjerição), *bechamel* (molho branco), alfredo (molho branco com parmesão), calabresa (molho de tomates, italianos com calabresa), frango em cubos (molho de tomates italianos e frango em cubos), bolonhesa (molho de tomates italianos ragu de carne), *pesto* (*manjerição fresco, alho, azeite de oliva, parmesão e castanhas*) *marguerita* (tomates *pesto* e tomates em cubos) cogumelos (molho de tomates italianos, cogumelos pares e shitake grelhados)

Será servido dois tipos de saldas: italiana (mix de folhas verdes, tomate e molho ceasar ou azeite de ervas), brasileira (mix de folhas verdes, tomate, ovo cozido, croutons, parmesão, molho ceasar ou azeite de ervas)

Todos os pratos podem ser acompanhados de grelhados: filé de frango, contrafilé ou filé de tilápia.

O produto que mais irá ser utilizado é a farinha de trigo, tanto para as pizzas quando para as massas, com isso o fornecedor selecionado foi a Anaconda® que tem quase 70 anos de mercado e já providenciou cursos de especialização de pizzaiolo para os funcionários do empreendimento, insumos como embutidos e laticínios, serão da marca Frimesa®, outra empresa conhecida no Brasil inteiro com mais de 40 anos de História, as massa secas e o tomate pelado (para molhos) *Paganini*® a marca Italiana de alimentos mais difundida pelo mundo. As bebidas serão fornecidas pela Coca-Cola®, que disponibilizou geladeiras expositoras e chopeira.

5. PLANO FINANCEIRO

Esta seção do plano de negócios volta-se para os aspectos econômicos e financeiros do projeto, analisando a quantidade de recursos necessários para o investimento inicial, as projeções de receitas e despesas, assim como a avaliação geral do investimento a partir dos critérios estabelecidos.

5.1 INVESTIMENTOS

Os investimentos necessários para a abertura do *fast food* estão listados a seguir como a compra do ponto comercial, obras e instalações, equipamentos e acessórios administrativo e fachada e equipamentos e acessórios da cozinha.

TABELA 5 – INVESTIMENTO

PONTO COMERCIAL	Quantidade	Valor Total
PONTO LOJA ALIMENTAÇÃO 37,50 M2 - JOCKEY PLAZA SHOPPING CENTER	1	110.000,00
	SUBTOTAL	110.000,00
DESPESAS PRÉ-OPERACIONAIS	Quantidade	Valor Total
ABERTURA DA EMPRESA	1	2.000,00
PROJETO DA IDENTIDADE VISUAL / MARCA (logomarca, cartão visita, cardápio, e-mail, etc)	1	3.000,00
REGISTRO DA MARCA INPI	1	3.000,00
PROJETO DE SITE E MARKETING (criação site, publicidade inicial, etc)	1	7.000,00
JUROS SOBRE PONTO COMERCIAL	1	2.642,00
OUTRAS DESPESAS	1	2.358,00
	SUBTOTAL	20.000,00
OBRAS E INSTALAÇÕES	Quantidade	Valor Total
PROJETO ARQUITETÔNICO (interno e externo)	1	10.000,00
PROJETOS COMPLEMENTARES (elétrica, hidráulica, gás, sprinklers, mezanino, etc)	1	10.000,00
OBRA - civil, elétrica, hidráulica, gás, sprinklers, mezanino, extintores, mercenaria, vidro, granito,	1	80.000,00
	SUBTOTAL	100.000,00

FONTE: O autor (2019)

TABELA 6 – INVESTIMENTO

EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS - ADMINISTRATIVO E FACHADA	Valor Total
COMUNICAÇÃO VISUAL (TOTENS / IMAGENS MENU BOARDS)	5.000,00
LUMINOSO / ESTRUTURA MENU BOARD / LETRA CAIXA	15.000,00
PLACAR ELETRÔNICO	2.000,00
SOFTWARES	5.000,00
COMPUTADOR SERVIDOR	4.000,00
MONITOR	500,00
IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL LASER	1.000,00
IMPRESSORA FISCAL	2.000,00
IMPRESSORA TÉRMICA NÃO FISCAL	500,00
PAINEL DE SENHA	2.000,00
NOBREAK	500,00
PERIFÉRICOS COMPUTADOR	500,00
TELEFONE SEM FIO + 1 RAMAL	500,00
OUTROS CUSTOS	4.500,00
SUBTOTAL	43.000,00
EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS - COZINHA	Valor Total
SISTEMA DE COMBATE A INCÊNDIO - C02	15.000,00
Exaustão (Coifa)	25.000,00
VENTILAÇÃO E AR CONDICIONADO	40.000,00
FORNO PARA PIZZARIA	50.000,00
BALCÃO REFRIGERADO 1,90X700X900 - COM CONDIMENTADORA	7.000,00
BALCÃO REFRIGERADO 1,90	10.000,00
GELADEIRA VERTICAL 4 PORTAS	4.500,00
FREEZER VERTICAL	4.000,00
FOGÃO quatro bocas industrial	2.500,00
CHAPA OU CHAR BROILER	2.500,00
COZEDOR DE MASSAS	2.500,00
FORNO INOX PARA COZINHA	4.000,00
MICROONDAS	2.000,00
AMASSADEIRA ELÉTRICA 15KG	7.000,00
RESFRIADOR E DOSADOR DE ÁGUA PARA MASSEIRA <	2.000,00
LIQUIDIFICADOR	500,00
BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL DE PRECISÃO	500,00
PRATOS	2.500,00
BANDEJAS	1.500,00
TALHERES	3.000,00
MESA DUAS CUBAS 140X60X85 CM	3.000,00
MESA DE APIO 60X60X85 CM PARA MQ VACUO	750,00
MESA DE APIO 80X50X85	800,00
MESA DE APIO 150X60X85CM	1.700,00
MESA DE APIO 168X60X85CM	1.800,00
PRATELEIRA PERFURADA SUSPensa 140X40 CM	500,00
PRATELEIRA PERFURADA SUSPensa 150X40 CM	500,00
PRATELEIRA SUSPensa 190X40 CM	650,00
CARROS ESQUELETO EM AÇO 60C45X170	1.700,00
OUTROS EQUIPAMENTOS INOX	5.000,00
UTENSÍLIOS (tábuas, pá, formas, tabuleiros, terrinas, etc)	5.000,00
UNIFORMES	5.000,00
OUTROS CUSTOS	2.500,00
SUBTOTAL	214.900,00
TOTAL	R\$ 487.900,00

FONTE: O autor (2019)

O investimento financeiro, ou o capital de giro da empresa, é o montante necessário para funcionamento da empresa, ele é composto pelos investimentos em caixa, em estoque e no pagamento das despesas. Para determinar o capital de giro é necessário estimar os investimentos em estoque iniciais e o caixa mínimo da empresa.

O caixa mínimo é a reserva inicial de caixa que a empresa precisa manter para cobrir seus gastos até que as vendas realizadas entrem no caixa. Primeiro é preciso determinar a necessidade líquida de capital de giro, para isso é necessário o prazo médio de estocagem, que no caso depende da vida útil dos insumos e suas demandas por dia. Também é necessário o prazo médio de vendas (contas a receber), estima-se que as vendas serão recebidas 40% no débito, 40% no crédito (atualmente alguns bancos não cobram mais a taxa de adiantamento), 10% em dinheiro e 10% *ticket* restaurante. Por fim o prazo médio de compras (pagamentos dos fornecedores) foi estimado em quinze dias e do capital será R\$:18.694.

5.2. PROJEÇÃO DE RECEITAS

Para determinar o faturamento mensal total, foi estimada a demanda de cento e noventa e cinco refeições (110 pizzas e 85 *trattoria*) por dia e cento e dezessete bebidas (70 refrigerantes 24 chop e 23 outros), uma estimativa conservadora, exposta na tabela a seguir que representa o faturamento bruto por dia.

TABELA 7 FATURAMENTO BRUTO POR DIA

REFEIÇÕES	Pizzaria	Trattoria	Total
Almoço	R\$ 616,00	R\$ 1.254,50	R\$ 1.870,50
Jantar	R\$ 1.320,00	R\$ 386,00	R\$ 1.706,00
TOTAL	R\$ 1.936,00	R\$ 1.640,50	R\$ 3.576,50
BEBIDAS	Pizzaria	Trattoria	Total
Almoço	R\$ 111,30	R\$ 206,70	R\$ 318,00
Jantar	R\$ 238,50	R\$ 63,60	R\$ 302,10
TOTAL	R\$ 349,80	R\$ 270,30	R\$ 620,10
TOTAL	Pizzaria	Trattoria	Total
Almoço	R\$ 727,30	R\$ 1.461,20	R\$ 2.188,50
Jantar	R\$ 1.558,50	R\$ 449,60	R\$ 2.008,10
TOTAL	R\$ 2.285,80	R\$ 1.910,80	R\$ 4.196,60

FONTE: O autor (2019)

A receita operacional líquida que é a receita operacional bruta menos o Pis, Confins, ICMS e devoluções e abatimentos, foi calculado em consideração o fator de sazonalidade que representa uma queda de 10% em janeiro, aumento de 5 % em maio e novembro e 15% em dezembro, chegando há uma média de R\$:122.467,00 por mês.

5.3 ESTIMATIVAS DE CUSTOS

Os custos do empreendimento são basicamente formados pelos custos de produção, custos de mão de obra e custos fixos operacionais.

5.3.1 Custos do produto vendido

O custo do produto vendido são todos os gastos para produzir e armazenar um produto até ele ser vendido, foi calculado baseando-se em médias ponderadas como mostra o quadro abaixo.

TABELA 8 Tabelas custo do produto vendido (%)

REFEIÇÕES	Peso %	CPV Unitário	CPV Médio
Pizzaria	58%	21%	12%
Trattoria	42%	24%	10%
CPV MÉDIO	1		22%
BEBIDAS	Peso %	CPV Unitário	CPV Médio
Refrigerantes	60%	35%	21%
Cervejas	20%	35%	7%
Outros	20%	25%	5%
CPV MÉDIO	100%		33%
TOTAL	Peso %	CPV Unitário	CPV Médio
Refeições	85%	22%	19%
Bebidas	15%	33%	5%
CPV MÉDIO	1		24%

FONTE: O autor (2019)

O CPV médio ponderado R\$:31.021,27 será deduzido nos cálculos da receita operacional bruta (média de R\$:129.255,28). Esta despesa se encaixa nos custos variáveis, que também aborda cinco por cento há mais representando o desperdício de insumos.

5.3.2 Custos da mão de obra

A tabela a seguir representa todos os colaboradores necessários para a operação, menos os sócios que também irão dar suporte na operação, O valor na coluna total representa os gastos com salário bruto mais horas extras, provisões de férias, aviso prévio, FGTS, vale transporte e alimentação.

TABELA 9 Tabela de cargos e salários

COLABORADORES	SALÁRIO BRUTO	TOTAL
Pizzaiolo	R\$ 1.500,00	R\$ 2.397,62
Pizzaiolo	R\$ 1.500,00	R\$ 2.397,62
Pizzaiolo auxiliar	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
Pizzaiolo auxiliar	R\$ 1.500,00	R\$ 2.397,62
Cozinheiro	R\$ 1.500,00	R\$ 2.397,62
Cozinheiro	R\$ 1.500,00	R\$ 2.397,62
Auxiliar de cozinha	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
Auxiliar de cozinha	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
Atendente (Caixa)	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
Atendente (Caixa)	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
Auxiliar serviços gerais	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
Auxiliar serviços gerais	R\$ 1.350,00	R\$ 2.191,66
TOTAL	R\$ 16.950,00	R\$ 27.329,70

Fonte: O autor (2019)

A quantidade de colaboradores está acima do necessário para o operacional, pois já leva em consideração a rotatividade das férias do próximo ano e eventuais ausências e substituições. O custo da mão de obra anual será de R\$:351.871,80

5.3.3 Custos fixos e despesas operacionais

A seguir a esta a tabela de custos fixos, todo o aluguel no mês de dezembro é pago dobrado por questão contratuais de locação.

TABELA 10 Tabela de custos fixos

Custos Fixos	Valor
Água / Esgoto	-R\$ 500,00
Aluguel fixo do ponto comercial	-R\$ 8.400,00
Aluguel de máquina de cartões	-R\$ 200,00
Amortização do ponto comercial	-R\$ 1.833,33
Condomínio	-R\$ 4.000,00
Depreciação das obras e instalações	-R\$ 2.000,00
Depreciação dos equipamentos	-R\$ 4.333,33
Energia elétrica	-R\$ 3.000,00
Fopag - Salários e horas extras	R\$ 27.329,70
Fopag - Freelancers	-R\$ 800,00
Fundo de promoção	-R\$ 2.100,00
Gás	-R\$ 2.000,00
Internet	-R\$ 150,00
IPTU	-R\$ 200,00
Manutenção das instalações	-R\$ 250,00
Material de consumo / limpeza	-R\$ 250,00
Plano de informática	-R\$ 600,00
Seguro da loja	-R\$ 100,00
Telefonia	-R\$ 200,00
Outros	-R\$ 250,00
Total do mês de Junho	-R\$ 63.323,16

FONTE: O autor (2019).

O custo fixo representado a cima é do mês de junho, e ocorrem algumas variações no valor mensal, em dezembro o aluguel e condomínio é cobrado dobrado por questões contratuais, o valor médio calculado é de R\$: -65.023,49.

5.4 FLUXO DE CAIXA

A construção das projeções de fluxo de caixa de uma empresa é baseada em algumas premissas. Ela consiste na entrada e saída de capitais em um horizonte de tempo definido, em no caso, por um período de 5 anos. Os valores são expressos em valores atuais, ou seja, não consideram as variações futuras nos preços.

Já foram definidas as estimativas de faturamento, assim como a estrutura de custos, despesas e impostos. A partir disso foi elaborada uma estimativa de fluxo de caixa, mês a mês por um período de 5 anos. Foi abstraído o aumento de clientela do estabelecimento durante o período. O primeiro quadro do fluxo de caixa está separado dos outros para ressaltar os investimentos (ponto comercial, obras e instalações, equipamentos e acessórios).

TABELA 11 Tabela fluxo de caixa PREVISTO inauguração

FLUXO DE CAIXA	junho-19
Resultado líquido	15.247,80
(+) Depreciação e amortização	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	2.775,00
(+/-) Variação do capital de giro	-12.749,51
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	13.439,96
(-) Ponto comercial	-110.000,00
(-) Taxa de franquia	0,00
(-) Obras e instalações	-120.000,00
(-) Equipamentos e acessórios	-260.000,00
(+/-) Ajuste - Pagamento a prazo do Capex	0,00
FLUXO DE CAIXA - INVESTIMENTOS	-490.000,00
(+) Captações de empréstimos	290.000,00
(-) Amortizações (Principal)	0,00
(-) Amortizações (Juros)	-2.775,00
(+/-) Variação de capital social	240.000,00
(+/-) Variação de mútuos	0,00
(-) Pagamento de dividendos	0,00
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	527.225,00
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	50.664,96

FONTE: O autor (2019).

A depreciação e amortização na parte superior do fluxo de caixa operacional é um custo/despesa dentro do resultado que não tem impacto de fluxo de caixa. Por isso que para saber qual o fluxo de caixa do mês tem que pegar o lucro e somar a depreciação, a lógica dos juros é a mesma, como sua natureza é de financiamento, soma-se no operacional para saber qual o caixa operacional. Daí no grupo de financiamento exclui esses juros

TABELA 12 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	julho-19	agosto-19	setembro-19	outubro-19
Resultado líquido	17.976,50	18.080,25	15.359,40	18.045,43
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	2.775,00	2.775,00	2.775,00	2.760,17
(+/-) Variação do capital de giro	-2.001,81	0,00	2.126,81	-2.001,81
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	26.916,36	29.021,92	28.427,88	26.970,46
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	0,00	0,00	-1.482,94	-1.497,77
(-) Amortizações (Juros)	-2.775,00	-2.775,00	-2.775,00	-2.760,17
(-) Pagamento de dividendos	0,00	0,00	0,00	0,00
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-2.775,00	-2.775,00	-4.257,94	-4.257,94
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	24.141,36	26.246,92	24.169,94	22.712,52

FONTE: O autor (2019).

TABELA 13 TABELA FLUXO

FLUXO DE CAIXA	novembro-19	dezembro-19	janeiro-20	fevereiro-20
Resultado líquido	19.492,38	30.128,77	-1.474,29	10.580,38
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	2.745,19	2.730,07	2.675,50	2.620,42
(+/-) Variação do capital de giro	-1.021,84	-8.220,80	27.210,32	-11.837,26
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	29.382,41	32.804,71	36.578,20	9.530,20
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-1.512,75	-5.662,92	-5.717,49	-5.772,57
(-) Amortizações (Juros)	-2.745,19	-2.730,07	-2.675,50	-2.620,42
(-) Pagamento de dividendos	0,00	0,00	0,00	0,00
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-4.257,94	-8.392,99	-8.392,99	-8.392,99
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	25.124,47	24.411,72	28.185,21	1.137,21

FONTE: O autor (2019).

TABELA 14 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	março-20	abril-20	maio-20	junho-20
Resultado líquido	18.142,39	15.695,08	22.446,24	15.944,24
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	2.564,80	2.508,64	2.451,95	2.394,70
(+/-) Variação do capital de giro	-5.880,42	2.001,81	-5.126,24	5.126,24
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	22.993,43	28.372,20	27.938,61	31.631,85
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-5.828,19	-5.884,35	-5.941,04	-5.998,29
(-) Amortizações (Juros)	-2.564,80	-2.508,64	-2.451,95	-2.394,70
(-) Pagamento de dividendos	0,00	0,00	0,00	-16.643,36
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-8.392,99	-8.392,99	-8.392,99	-25.036,35
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	14.600,44	19.979,21	19.545,62	6.595,49

FONTE: O autor (2019).

TABELA 15 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	julho-20	agosto-20	setembro-20	outubro-20
Resultado líquido	18.594,51	18.665,50	16.165,38	18.811,09
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	2.336,91	2.278,56	2.219,64	2.160,16
(+/-) Variação do capital de giro	-2.001,81	0,00	2.001,81	-2.001,81
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	27.096,28	29.110,72	28.553,50	27.136,11
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-6.056,08	-6.114,43	-6.173,35	-6.232,83
(-) Amortizações (Juros)	-2.336,91	-2.278,56	-2.219,64	-2.160,16
(-) Pagamento de dividendos	-16.643,36	-16.643,36	-16.643,36	-16.643,36
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-25.036,35	-25.036,35	-25.036,35	-25.036,35
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	2.059,93	4.074,37	3.517,15	2.099,76

FONTE: O autor (2019).

TABELA 16 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	novembro-20	dezembro-20	janeiro-21	fevereiro-21
Resultado líquido	20.218,06	31.073,33	-590,97	11.402,51
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	2.100,10	2.039,47	1.978,25	1.916,44
(+/-) Variação do capital de giro	-1.021,84	-8.345,80	27.210,32	-11.837,26
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	29.462,99	32.933,67	36.764,27	9.648,36
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-6.292,89	-6.353,52	-6.414,74	-6.476,55
(-) Amortizações (Juros)	-2.100,10	-2.039,47	-1.978,25	-1.916,44
(-) Pagamento de dividendos	-16.643,36	-16.643,36	-16.643,36	-16.643,36
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-25.036,35	-25.036,35	-25.036,35	-25.036,35
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	4.426,64	7.897,32	11.727,92	-15.387,99

FONTE: O autor (2019).

TABELA 17 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	março-21	abril-21	maio-21	junho-21
Resultado líquido	19.153,37	16.645,22	23.335,57	16.805,22
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	1.854,04	1.791,03	1.727,41	1.663,19
(+/-) Variação do capital de giro	-6.005,42	2.001,81	-5.126,24	5.126,24
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	23.168,65	28.604,72	28.103,41	31.761,32
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-6.538,95	-6.601,96	-6.665,58	-6.729,80
(-) Amortizações (Juros)	-1.854,04	-1.791,03	-1.727,41	-1.663,19
(-) Pagamento de dividendos	-16.643,36	-16.643,36	-16.643,36	-17.451,49
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-25.036,35	-25.036,35	-25.036,35	-25.844,48
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	-1.867,70	3.568,37	3.067,06	5.916,84

FONTE: O autor (2019).

TABELA 18 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	julho-21	agosto-21	setembro-21	outubro-21
Resultado líquido	19.459,75	19.535,05	17.043,18	19.682,27
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	1.598,34	1.532,87	1.466,76	1.418,85
(+/-) Variação do capital de giro	-2.001,81	0,00	2.001,81	-2.001,81
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	27.222,95	29.234,58	28.678,42	27.265,98
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-6.794,65	-6.860,12	-5.043,29	-5.091,20
(-) Amortizações (Juros)	-1.598,34	-1.532,87	-1.466,76	-1.418,85
(-) Pagamento de dividendos	-17.451,49	-17.451,49	-17.451,49	-17.451,49
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-25.844,48	-25.844,48	-23.961,54	-23.961,54
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	1.378,48	3.390,10	4.716,88	3.304,45

FONTE: O autor (2019).

TABELA 19 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	novembro-21	dezembro-21	janeiro-22	fevereiro-22
Resultado líquido	21.082,52	31.930,98	259,76	12.246,22
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	1.370,49	1.321,66	1.272,37	1.222,61
(+/-) Variação do capital de giro	-1.021,84	-8.345,80	27.210,32	-11.837,26
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	29.597,84	33.073,51	36.909,12	9.798,24
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-5.139,56	-5.188,39	-5.237,68	-5.287,44
(-) Amortizações (Juros)	-1.370,49	-1.321,66	-1.272,37	-1.222,61
(-) Pagamento de dividendos	-17.451,49	-17.451,49	-17.451,49	-17.451,49
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-23.961,54	-23.961,54	-23.961,54	-23.961,54
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	5.636,30	9.111,97	12.947,58	-14.163,30

FONTE: O autor (2019).

TABELA 20 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	março-22	abril-22	maio-22	junho-22
Resultado líquido	19.989,96	17.474,58	24.157,60	17.619,73
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	1.172,38	1.121,67	1.070,49	1.018,81
(+/-) Variação do capital de giro	-6.005,42	2.001,81	-5.126,24	5.126,24
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	23.323,59	28.764,73	28.268,51	31.931,44
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-5.337,67	-5.388,38	-5.439,57	-5.491,24
(-) Amortizações (Juros)	-1.172,38	-1.121,67	-1.070,49	-1.018,81
(-) Pagamento de dividendos	-17.451,49	-17.451,49	-17.451,49	-18.305,59
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-23.961,54	-23.961,54	-23.961,54	-24.815,64
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	-637,95	4.803,20	4.306,98	7.115,80

FONTE: O autor (2019).

TABELA 21 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	julho-22	agosto-22	setembro-22	outubro-22
Resultado líquido	20.266,53	20.333,98	17.830,27	20.472,34
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	966,64	913,98	860,82	807,15
(+/-) Variação do capital de giro	-2.001,81	0,00	2.001,81	-2.001,81
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	27.398,03	29.414,62	28.859,56	27.444,35
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-5.543,41	-5.596,07	-5.649,23	-5.702,90
(-) Amortizações (Juros)	-966,64	-913,98	-860,82	-807,15
(-) Pagamento de dividendos	-18.305,59	-18.305,59	-18.305,59	-18.305,59
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-24.815,64	-24.815,64	-24.815,64	-24.815,64
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	2.582,39	4.598,98	4.043,92	2.628,71

FONTE: O autor (2019).

TABELA 22 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	novembro-22	dezembro-22	janeiro-23	fevereiro-23
Resultado líquido	21.875,62	32.727,14	1.059,03	13.048,65
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	752,97	698,28	643,07	587,33
(+/-) Variação do capital de giro	-1.021,84	-8.345,80	27.210,32	-11.837,26
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	29.773,42	33.246,29	37.079,09	9.965,38
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-5.757,08	-5.811,77	-5.866,98	-5.922,72
(-) Amortizações (Juros)	-752,97	-698,28	-643,07	-587,33
(-) Pagamento de dividendos	-18.305,59	-18.305,59	-18.305,59	-18.305,59
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-24.815,64	-24.815,64	-24.815,64	-24.815,64
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	4.957,77	8.430,65	12.263,44	-14.850,26

FONTE: O autor (2019).

TABELA 23 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	março-23	abril-23	maio-23	junho-23
Resultado líquido	20.795,59	18.283,46	24.969,77	18.435,34
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	531,07	474,27	416,93	359,04
(+/-) Variação do capital de giro	-6.005,42	2.001,81	-5.126,24	5.126,24
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	23.487,90	28.926,20	28.427,12	32.087,29
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-5.978,99	-6.035,79	-6.093,13	-6.151,01
(-) Amortizações (Juros)	-531,07	-474,27	-416,93	-359,04
(-) Pagamento de dividendos	-18.305,59	-18.305,59	-18.305,59	-19.106,84
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-24.815,64	-24.815,64	-24.815,64	-25.616,89
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	-1.327,74	4.110,55	3.611,48	6.470,40

FONTE: O autor (2019).

TABELA 24 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	julho-23	agosto-23	setembro-23	outubro-23
Resultado líquido	21.085,74	21.156,85	18.656,85	21.302,67
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	300,61	241,62	182,07	121,95
(+/-) Variação do capital de giro	-2.001,81	0,00	2.001,81	-2.001,81
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	27.551,21	29.565,13	29.007,39	27.589,48
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-6.209,44	-6.268,43	-6.327,98	-6.388,10
(-) Amortizações (Juros)	-300,61	-241,62	-182,07	-121,95
(-) Pagamento de dividendos	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-25.616,89	-25.616,89	-25.616,89	-25.616,89
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	1.934,32	3.948,24	3.390,49	1.972,58

FONTE: O autor (2019).

TABELA 25 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	novembro-23	dezembro-23	janeiro-24	fevereiro-24
Resultado líquido	22.709,74	33.578,55	1.879,42	13.837,59
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	8.166,67
(+) Juros sobre empréstimos	61,26	-0,00	-0,00	-0,00
(+/-) Variação do capital de giro	-1.021,84	-8.345,80	27.210,32	-11.837,26
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	29.915,84	33.399,42	37.256,41	10.166,99
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-6.448,79	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Juros)	-61,26	0,00	0,00	0,00
(-) Pagamento de dividendos	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-25.616,89	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	4.298,94	14.292,58	18.149,56	-8.939,85

FONTE: O autor (2019).

TABELA 26 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	março-24	abril-24	maio-24	TOTAL
Resultado líquido	21.552,66	19.008,22	25.661,78	1.096.952,77
(+) Depreciação e amortização	8.166,67	8.166,67	8.166,67	490.000,00
(+) Juros sobre empréstimos	-0,00	-0,00	-0,00	83.122,99
(+/-) Variação do capital de giro	-6.005,42	2.001,81	-5.126,24	-17.500,75
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	23.713,90	29.176,69	28.702,20	1.652.575,01
(+) Captações de empréstimos	0,00	0,00	0,00	290.000,00
(-) Amortizações (Principal)	0,00	0,00	0,00	-290.000,00
(-) Amortizações (Juros)	0,00	0,00	0,00	-83.122,99
(-) Pagamento de dividendos	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84	-858.087,37
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	-19.106,84	-19.106,84	-19.106,84	-701.210,35
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	4.607,06	10.069,85	9.595,36	461.364,65

FONTE: O autor (2019).

TABELA 27 TABELA FLUXO PREVISTO

FLUXO DE CAIXA	1º ano	2º ano	3º ano	4º ano	5º ano
Resultado líquido	199.720,34	209.417,83	219.667,11	229.282,10	238.865,40
(+) Depreciação e amortização	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00
(+) Juros sobre empréstimos	32.156,73	24.796,72	16.231,68	8.671,31	1.266,54
(+/-) Variação do capital de giro	-17.500,75	0,00	0,00	0,00	0,00
FLUXO DE CAIXA - OPERACIONAL	312.376,32	332.214,54	333.898,79	335.953,40	338.131,94
(+) Captações de empréstimos	290.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Amortizações (Principal)	-39.300,02	-75.919,16	-67.537,74	-69.449,31	-37.793,76
(-) Amortizações (Juros)	-32.156,73	-24.796,72	-16.231,68	-8.671,31	-1.266,54
(-) Pagamento de dividendos	0,00	-199.720,34	-209.417,83	-219.667,11	-229.282,10
FLUXO DE CAIXA - FINANCIAMENTOS	458.543,24	-300.436,22	-293.187,26	-297.787,72	-268.342,40
FLUXO DE CAIXA NO PERÍODO	280.919,57	31.778,33	40.711,53	38.165,68	69.789,54

FONTE: O autor (2019).

O quadro a cima representa o fluxo de caixa em anos

5.5 DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS DO EXERCÍCIO (DRE)

Ao término de toda a análise do plano financeiro é preciso descrever o demonstrativo de resultados onde foram identificados todas as receitas e custos, anuais, dando como resultado operacional o lucro ou prejuízo líquido.

TABELA 28 DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO PREVISTO

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO	1º ano	2º ano	3º ano
RECEITA OPERACIONAL BRUTA	1.551.063,36	1.551.063,36	1.551.063,36
(-) Deduções da Receita Bruta	- 81.459,37	- 81.459,37	- 81.459,37
RECEITA OPERACIONAL LIQUIDA	1.469.603,99	1.469.603,99	1.469.603,99
(-) Custos Variáveis	- 391.564,45	- 391.564,45	- 391.564,45
(-) Custos Fixos	- 776.681,86	- 781.181,86	- 781.181,86
RESULTADO OPERACIONAL BRUTO	301.357,69	296.857,69	296.857,69
(-) Despesas Comerciais	- 12.000,00	- 12.000,00	- 12.000,00
(-) Despesas Administrativas	- 20.300,00	- 20.300,00	- 20.300,00
RESULTADO OPERACIONAL LIQUIDO	269.057,69	264.557,69	264.557,69
(-) Resultado financeiro	- 56.539,05	- 42.341,56	- 32.092,28
RESULTADO ANTES DO IR/CS	212.518,64	222.216,13	232.465,41
(-) IRPJ e CSLL	- 12.798,30	- 12.798,30	- 12.798,30
RESULTADO LIQUIDO	199.720,34	209.417,83	219.667,11

FONTE: O autor (2019).

TABELA 29 DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO PREVISTO

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO	4º ano	5º ano	5 ANOS
RECEITA OPERACIONAL BRUTA	1.551.063,36	1.551.063,36	7.755.316,80
(-) Deduções da Receita Bruta	- 81.459,37	- 81.459,37	- 407.296,86
RECEITA OPERACIONAL LIQUIDA	1.469.603,99	1.469.603,99	7.348.019,94
(-) Custos Variáveis	- 391.564,45	- 391.564,45	- 1.957.822,23
(-) Custos Fixos	- 781.181,86	- 781.181,86	- 3.901.409,29
RESULTADO OPERACIONAL BRUTO	296.857,69	296.857,69	1.488.788,43
(-) Despesas Comerciais	- 12.000,00	- 12.000,00	- 60.000,00
(-) Despesas Administrativas	- 20.300,00	- 20.300,00	- 101.500,00
RESULTADO OPERACIONAL LIQUIDO	264.557,69	264.557,69	1.327.288,43
(-) Resultado financeiro	- 22.477,29	- 12.893,98	- 166.344,15
RESULTADO ANTES DO IR/CS	242.080,40	251.663,70	1.160.944,28
(-) IRPJ e CSLL	- 12.798,30	- 12.798,30	- 63.991,51
RESULTADO LIQUIDO	229.282,10	238.865,40	1.096.952,77

FONTE: O autor (2019).

5.6 PRAZO DE RETORNO DO INVESTIMENTO (PAYBACK)

O Prazo de Retorno do Investimento, ou *payback*, constitui o tempo necessário para que o investimento feito no negócio seja recuperado. O cálculo do *payback* é feito dividindo-se o investimento inicial total (R\$:530.000,00) pelo lucro líquido mensal (R\$:18.282,55), obtendo desta maneira o tempo necessário (em meses) para que o investimento seja recuperado. O valor calculado foi de aproximadamente 30 meses.

5.7 RETORNO SOBRE O INVESTIMENTO (ROI)

O retorno sobre o investimento avalia o retorno mensal sobre os recursos aplicados pelo investidor, a uma taxa simples. A equação abaixo determina o cálculo da taxa de atratividade do investimento. O cálculo do ROI é feito dividindo-se o lucro líquido mensal pelo capital investido, obtendo desta maneira o tempo necessário (em meses) para que o investimento seja recuperado. Portanto o cálculo do retorno sobre o investimento fica assim:

$$\text{ROI} = \frac{\text{R\$ } 18.282,55}{\text{R\$ } 530.000,00} = 3,45\% \text{ a.m.}$$

R\$ 530.000,00

5.8 VALOR PRESENTE LÍQUIDO (VPL)

O Valor Presente Líquido, ou VPL, é uma ferramenta utilizada para se determinar a viabilidade de investimentos ou projetos. O VPL é a fórmula matemático-financeira de se determinar o valor presente de pagamentos futuros descontados a uma taxa apropriada (conhecida como taxa de atratividade), menos o custo do investimento inicial. O VPL não pretende determinar diretamente a mensuração da rentabilidade do projeto, apenas se ele é viável economicamente ou não, ou seja, caso o VPL tenha um resultado positivo, ele será considerado um investimento viável. Para calcular o VPL, foi utilizado o fluxo de caixa dos cinco primeiros anos e uma taxa mínima de atratividade (TMA) de 20% ao ano.

Assim, considerando-se:

VPL = Valor Presente Líquido

FCo = Investimento Inicial

TMA = Taxa Mínima de Atratividade = 20%

SCa = Saldo de caixa no período

$$VPL = -FCo + \frac{+SC1}{1+TMA} + \frac{+SC2}{(1+TMA)^2} + \frac{+SC3}{(1+TMA)^3} + \frac{+SC4}{(1+TMA)^4} + \frac{+SC5}{(1+TMA)^5}$$

Portanto temos que o cálculo do VPL:

$$\begin{aligned} VPL = & -R\$ 530.000,00 + \frac{R\$ 199.720,34}{1,20} + \frac{R\$ 209.417,34}{(1,20)^2} + \frac{R\$ 219.667,11}{(1,20)^3} \\ & + \frac{R\$ 229.282,10}{(1,20)^4} + \frac{R\$ 238.865,40}{(1,20)^5} \end{aligned}$$

O resultado desse cálculo é de R\$ 105.551,48 o VPL positivo demonstra a viabilidade do empreendimento, significando a geração líquida de riqueza pelo

negócio, resultando em agregação de valor econômico aos acionistas e empreendedores.

5.8 TAXA INTERNA DE RETORNO (TIR)

A taxa interna de retorno (TIR) representa a taxa de retorno que iguala o Valor Presente Líquido (VPL) à zero. O cálculo da TIR para o presente projeto pode ser encontrado utilizando-se a seguinte equação, resolvendo a variável “i”.

$$VPL = -FCo + \frac{SC3}{(1+i)^3}$$

VPL = Valor Presente Líquido

FCo = Investimento Inicial

SC3 = Retorno de caixa dos 5 primeiros anos

Assim temos:

$$0 = -R\$530.000,00 + \frac{R\$1.096.952,77}{(1+i)^5}$$

Realizando-se o cálculo, temos que o empreendimento citado possui uma taxa interna de retorno (TIR) da ordem de 31%, um valor atrativo considerando-se as alternativas do mercado.

6. CONCLUSÃO

O objetivo geral desse projeto é apresentar estudos e análise de viabilidade econômica para a implantação de uma Pizzaria e *Trattoria Fast Food* no *Shopping Jockey Plaza*, na rua Konrad Adenauer número 370, bairro Tarumã. Para chegar esse objetivo foram abordados os aspectos financeiros para determinar a viabilidade ou não do respectivo projeto. Foi calculado que seria necessário um investimento de R\$510.000,00. Mas os sócios, de comum acordo, decidiram investir R\$ 240.000,00 de capital próprio e R\$:290.00,00 por meio de empréstimos para manter a segurança do projeto, dessa forma o investimento inicial foi de R\$ 530.000,00. Foi esse o investimento que foi utilizado no cálculo dos indicadores de viabilidade do projeto.

Após serem calculadas as estimativas de gastos e receitas durante o período de cinco anos posterior à abertura do empreendimento, assim como o lucro líquido esperado, da ordem de R\$1.096.952,77 neste período, pode-se constatar que o retorno do investimento (*payback*) se dará entre o 30º e 31º mês de funcionamento, com a previsão de abertura em 5 de junho de 2019 o retorno está previsto em novembro e dezembro de 2021. Se as projeções estiverem próximas ao que será encontrado na realidade da implementação, o retorno do investimento se dará em um horizonte de tempo aceitável.

O cálculo do retorno sobre o investimento (ROI) mostra que haverá um retorno de 3,45% ao mês sobre o capital investido. O valor presente líquido (VPL), positivo no valor de R\$ 105.551,48. A taxa interna de retorno (TIR), que ficou em 31% ao ano, é um dos melhores indicadores para mostrar como o investimento é viável. A taxa mínima de atratividade (TMA) estipulada em 20%, foi ultrapassada.

Todos os indicadores utilizados expressam um bom retorno para o investimento. As projeções de receita foram estimadas com conservadorismo e as dos gastos foram realistas e atualizadas, trazendo assim uma maior segurança para o investimento. A implantação da Trezzo é viável do ponto de vista econômico e financeiro

Assim, conclui-se finalmente, que o empreendimento em questão tem condições plenas de entrar em funcionamento e obter lucros significativos. O planejamento detalhado das atividades, traçando um percurso que minimiza

obstáculos e aperfeiçoa bons resultados. Tem-se assim a oportunidade de assegurar o equilíbrio financeiro e a compatibilização entre entradas e saídas de caixa, para honrar as obrigações assumidas, avaliar os resultados, visando à maximização dos lucros.

REFERÊNCIAS

BAND NEWS - **Crescimento médio populacional de Curitiba** Disponível em < <https://bandnewsfmcritiba.com/estimativa-do-ibge-indica-que-populacao-da-grande-curitiba-cresce-acima-da-media-brasileira/>>. Acesso em 22 Maio 2019

BEMPARANA - **Imagem 2 Shopping Jockey Plaza.** – Disponível em:< <https://www.bemparana.com.br/noticia/jockey-plaza-shopping-confirma-inauguracao-5-de-junho#.XNwS8shKgdU>> Acesso em 13 Maio 2019.

CONTABILIZEI - **Tabela do Simples Nacional.** Disponível em: < <https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/anexo-1-simples-nacional>>. Acesso em 13 Maio 2019.

CORREIO GOURMAND – **Contextualização** Disponível em: < http://correiogourmand.com.br/info_03_dicionarios_gastronomicos_alimentos_farinha_derivados_macarrao_historia.htm> Acesso em 09 Maio 2019

CORREIO GOURMAND – **Contextualização** Disponível em: < http://correiogourmand.com.br/info_01_cultura_gastronomica_01_17.htm> Acesso em 09 Maio 2019

DEGEN, R. J. - **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial.** São Paulo: McGraw-Hill, 1989.

DORNELAS, José Carlos Assis - **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios.** Rio de Janeiro: Campus, 2001.

GAZETA DO PVO – **Entrevista com gente de marketing do Shopping Jockey Clube** < <https://www.gazetadopovo.com.br/vozes/parana-sa/maior-shopping-de-curitiba-inaugura-em-junho/>> Acesso em 10 Maio 2019.

GITMAN, Lawrence J. - **Princípios de administração financeira**. 7ª. Ed. São Paulo: Habra, 1997

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. - **Análise e segmentação da demanda** <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em 15 Maio 2019.

Mundo Livre FM – **Crescimento de pizzarias em Curitiba** <<https://www.mundolivrefm.com.br/o-numero-de-pizzarias-em-curitiba-cresceu-110-entre-2009-e-2017/>> Acesso em 10 Maio 2019.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Portal Sebrae. <<http://www.sebrae.com.br>>. Acesso em 12 Maio 2019.

SEBRAE Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas Portal Sebrae - **Análise e segmentação da demanda** <<http://www.sebraemercados.com.br/perfil-do-consumidor-de-shopping-center/>>. Acesso em 13 Maio 2019

ZDANOWICS, José Eduardo. **Fluxo de caixa: uma decisão de planejamento e controle financeiro**. 8ª. Ed. Porto Alegre: D.C. Luzzatto, 2000

I